Zeitschrift: Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur, Gartenbau und Tierzucht

Band: 20 (1913)

Heft: 5

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 05.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Gartenbau und Blumenkultur, Tierzucht.

Expedition, Druck und Verlag von W. Coradi-Maag, Zürich III.

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2.—, halbjährlich Fr. 1.—. Abonnements nehmen die Expedition, Schöntalstraße 27, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

No. 5. XX. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 24 Nummern. | **Zürich,** 8. März 1913.

Güt'ger Gott, erhalte mir frisch und frei der Dinge vier:
Augen, Schönes zu ergründen, Seele, Schönes zu empfinden,
Geist, das Schöne zu behalten, Hände, Schönes zu gestalten.

Tafelschmuck bei festlichen Gelegenheiten.

(Nachdruck verboten.)

Geht auch die Zeit der häuslichen Geselligkeit zu Ende, so sind der Hausfrau doch während des ganzen Jahres Ratschläge für die festliche Herrichtung der Tafel erwünscht. Wir wollen hier nur vom einfachen Tafelschmuck sprechen, wie ihn auch der kleine bürgerliche Haushalt aufwenden kann. Guter Geschmack wird auch mit geringen Mitteln einen wirklich schönen Tisch herstellen, denn Schönheit ist durchaus nicht an Reichtum und Großartigkeit gebunden.

Als oberster Grundsatz gilt, alles Falsche und Unwahre zu vermeiden, d. h. nicht den Anschein von Reichtum und Pracht erwecken zu wollen, die tatsächlich nicht vorhanden sind. Nichts ist häßlicher, als dieses lügenhafte Protzentum, und nichts so wenig geeignet, einen froh-festlichen und doch behaglichen Eindruck hervorzurufen. Dann ist es von großer Wichtigkeit, alle einzelnen Teile, die beim Decken und Schmücken des Tisches in Betracht kommen, im Hinblick auf das Ganze abzuwägen und auszuwählen. Nur so läßt sich eine feine, harmonische Wirkung erzielen. Deshalb vermeide man Buntheit und Verschiedenartigkeit der Gläser, Service und Decken, die nur eine peinliche, aber keine ästhetische Wirkung erzeugen. Auch die Form, die Linie des Geschirrs muß zueinander passen und nicht in allen möglichen Stilarten auftreten.

Das sind die Grundregeln, gegen die aber in manchen Häusern gefehlt wird. Nun einige Einzelheiten.

Die schönste Tischdecke ist die schlichte, weiße Damastdecke. Durchbrüche, Spitzen und Einsätze erhöhen die Wirkung, sind aber entbehrlich. Dagegen verleiht ein farbiger (nicht bunter!) gestickter Läufer der Tafel einen erhöhten Reiz. Natürlich ist feines Tafelgeschirr eine der Hauptzierden des Tisches. Da nun aber nicht jeder Haushalt kostbares Porzellan besitzt, so

sei darauf hingewiesen, daß das einfachste Geschirr, wenn es nur in seiner Farbe und Musterung vornehm ist und zu dem übrigen paßt, eher imstande ist, Anspruch auf Schönheit zu erheben, als das kostbarste Material, das in Farbe, Zusammenstellung, aufdringlicher Fülle nur die Geschmacklosigkeit des Besitzers verrät. Schlichte, weiße Teller mit dezenter Randverzierung und Musterung sind den buntbemalten vorzuziehen. Auch bei der Wahl der Gläser ist darauf zu achten, daß sie zusammen passen.

Der schönste Schmuck aber für eine festliche Tafel und das unentbehrlichste von allem sind und bleiben lebende Blumen. Der reichsten Dekoration fehlt das Beste, die Seele, wenn die Blumen fehlen. Für die Hausfrau, die sparen muß, ist es ratsamer, ein Gericht weniger auf den Tisch zu bringen, als ihren Gästen den Anblick dieser lebendigen Freudenspender vorzuenthalten. Schon im Frühjahr bietet uns die Natur so manche Blume, manchen grünenden Zweig, die sich zur Tafeldekoration verwenden lassen. Tafelschmuck wirkt am schönsten in einer Farbe mit verschiedener Schattierung. Aber auch stilvolle Farbenmischungen sind wohl angebracht.

Für die kommende Osterzeit werden die ersten Frühlingsblüten, Veilchen, Schneeglöcklein, Schlüsselblümchen etc. auch der bescheidensten Tafel ein festliches Gepräge verleihen.

Sehr hübsch sieht der Frühstückstisch am Ostermorgen aus, wenn sein Schmuck in weiß und gelb gehalten ist. Auf das weiße Tafeltuch stellt man zwanglos verteilt kleine Sträußchen Schlüsselblumen, die festlich und frühlingsmäßig aussehen. Sehr wirkungsvoll ist es auch, das Tischtuch an seinen vier Ecken mit Seidenband zusammenzuraffen und zwischen die Schleife Weidenkätzchen zu stecken. Auf dem Tischläufer können regellos Schneeglöckchen verstreut oder in Vasen aufgestellt werden.

Wie üblich wird nun der Frühstückstisch gedeckt, Tassen, Teller, Löffel, Bestecke zierlich geordnet, die Kuchenschüsseln und Osterbrötchen mit Schneeglöckchen und Weidenkätzchen bekränzt. Die Ostereier aber müssen besonders hübsch angerichtet werden, diese fehlen auf keinem Frühstückstisch. Man kann die Serviette zur Tüte drehen und ein Ei hineinlegen oder die Eier in einer weißen, runden Schüssel auftragen. Die Schüssel wird mit einer gelben Decke oder dottergelbem Kreppapier ausgelegt und jedes Ei in ein weißes Tütchen gesteckt. Sehr hübsch nehmen sich die Eier auch in einem offenen Holzkistchen oder Spankörbchen aus. Das runde Körbchen wird mit weißem Scheuerrohr umwunden, so daß es wie ein Nest aussieht; ein Osterhase aus Karton sitzt darin und Weidenkätzchen und Schneeglöckchen können zur Verzierung beitragen. E. P.

Vom Blanchieren.

Von Berg.

Nachdruck verboten.

„Man blanchiere das Fleisch," „welle das Gemüse ab," bevor man zu seiner Zubereitung schreitet. Noch immer befindet sich diese Regel in unseren Kochbüchern und noch immer gibt es Hausfrauen, die nach ihnen verfahren, trotzdem wir heute genügend darüber aufgeklärt sind, daß in den meisten Fällen den Speisen durch das Blanchieren ein Teil guter Nährstoffe entzogen wird.

„Vor allen Dingen rationelle Ernährung", predigen Sachverständige immer und immer wieder. „Ihr eßt gewöhnlich viel größere Mengen, als Euer Körper benötigt, und seid trotzdem schlecht, d. h. unrichtig ernährt, weil ihr die Speisen falsch zubereitet und Euren Körper nicht in dem Zustand erhaltet, daß er das Gebotene in der richtigen Weise verarbeiten kann." — Natürlich sind wir gezwungen, größere Mengen zu essen, wenn die Speisen nicht die nötige Menge Nährsalze enthalten, also die mangelnde Qualität durch die Quantität zu ersetzen.

Warum machen wir uns diese so wichtige Lebensregel nicht zunutze? Aber da hat uns unsere Mutter in unserer Jugend

gelehrt: In den Gemüsen sind Bestandteile, die es schwer verdaulich machen, die müssen erst entfernt werden; oder: es erhält eine bessere Farbe durch das Blanchieren, das Fleisch ein schöneres Aussehen. Gewiß, der Schaum, der sich beim Beginn des Kochens am Fleisch entwickelt, kann durch das Fortgießen des Wassers am radikalsten entfernt werden, aber damit wird zugleich ein Teil Eiweißstoff ungenützt weggeschüttet, denn daraus besteht der Schaum. Läßt man ihn, wie es vernünftigerweise geschehen soll, ruhig auf der Bouillon, so verkocht er allmählich, löst sich wieder auf, die Suppe klärt sich von selber wieder und der Nährstoff ist ihr erhalten.

Man braucht nicht pietätlos zu sein, um veraltete Ansichten über Bord zu werfen. Die Erkenntnis der Menschen schreitet fort, Irrtümer werden berichtigt — auch unsere Irrtümer werden dereinst von einer späteren Generation abgestellt. Das Neue und Gute auf dem Gebiete der Hauswirtschaft sollte sich die Hausfrau, der das Wohl ihrer ganzen Familie am Herzen liegt, möglichst rasch und vollkommen zunutze machen. Ein bekannter Gastrosoph sagt schon: „Auch das sog. Blanchieren ist in den meisten Fällen ein nutzloser, durchaus aber ein die Nahrhaftigkeit vermindernder Gebrauch.“

Man wird mir einwenden, daß manche Gemüse, wie die Kohlsorten, in der Tat schwer verdauliche Eigenschaften besitzen, die sie manchem Körper unzuträglich erscheinen lassen, wenn sie nicht vorher durch Abwellen davon befreit werden. Nun, Menschen mit schwächlicher Verdauung sind schwere Kohlgerichte überhaupt nicht zuträglich und werden ihnen gewöhnlich auch vom Arzt untersagt. Für den gesunden Körper verrichtet eine Messerspitze doppeltkohlensaures Natron dieselben Dienste wie das Abwellen. In anderer Hinsicht ist das Abwellen wieder erwünscht, um dem Gemüse seine Sprödigkeit zu nehmen, damit es sich leichter zurichten läßt, wie Grünkohl und Spinat, wenn sie gehackt werden sollen, die Wirsingblätter zum Füllen für Kohlpasteten etc. In diesem Falle überbrühe man die Blätter, ein Teil Nährsalze wird freilich dabei auch verloren gehen; aber lange nicht so viel wie beim regulären Abkochen. Bei den Gemüsen, die in Salzwasser abgekocht und ohne ihre Brühe verspeist werden, wie Blumenkohl und Spargel, wird eine praktische Hausfrau das Wasser nicht fortschütten, sondern es zur Zubereitung einer Suppe benützen. Ungenützt sollte Wasser, in dem Gemüse gekocht ist, überhaupt niemals fortgegossen werden, nicht einmal das Wasser, in dem Kartoffeln gekocht wurden, das zum mindesten ein vorzügliches Putzmittel für Silber und ein Waschmittel für zartfarbige Seidenstoffe liefert. Diese Regel gilt besonders für Konservengemüse, die natürlich durch das lange Stehen im Wasser einen großen Teil ihrer Nährsalze darin aufgelöst haben. Am rätlichsten ist, das Wasser abzugießen und einzudämpfen, bevor man das ja vorher schon vollkommen weichgekochte Gemüse hineingibt. Auf diese Weise erhält man sich die Nährsalze ungeschmälert.

Mit den Pilzen verhält es sich ebenso. Sie besitzen die Fähigkeit sogar in erhöhtem Maße, ihre Nährsalze im Wasser aufzulösen. Folgen wir also beim Zubereiten der Pilze der Unsitte, sie vor ihrer Verwendung erst gründlich abzukochen, so schütten wir das Beste fort und behalten den am schwersten verdaulichen und am wenigsten nahrhaften Teil zurück. Nur Pilze, die, wie die Morchel, giftig sind und erst genießbar werden, wenn die giftigen Bestandteile durch Kochen aufgelöst und entfernt werden, machen davon eine Ausnahme. Die übrigen Pilze dürfen nach der gründlichen Reinigung in Wasser beim Kochen überhaupt nicht mehr mit Wasser in Berührung kommen. Sie müssen im eigenen Safte fertig gekocht werden.

Der Ewigkeit entgegen reift allein
Des Wahren, Guten, Schönen goldne Saat.
Soviel dein Wesen Teil an diesen hat,
Nur soviel wird an dir unsterblich sein.

O. Sutermeister.

Etwas über die Kochtöpfe.

(Nachdruck verboten.)

„Was ist über die Kochtöpfe Neues zu sagen?“ fragt sich wohl manche Hausfrau. Ich wende mich an die Braut, die ihre Küche einrichten will, und der sie nicht eine Nebensache ist, weil man in der Regel keine Besucher hineinführt. Dieser angehenden Hausfrau rate ich, Pfannen und Töpfe zu kaufen, die ihr ganzes Leben aushalten. Da ist das Kupfergeschirr als gut, sauber und billig zu empfehlen. Die Gefahr der Grünspanvergiftung ist viel kleiner als angenommen wird, und ganz ausgeschlossen bei Reinhaltung. Man vertraue das Kupfer zum verzinnen keinem sog. fahrenden Löther (Pfannenflicker) an, sondern einem Kupferschmied, der die Gewähr bietet, nur bleifreies Zinn zu verwenden. Aluminium und Email, Messing und Nickel, können alle ihren Platz neben dem Kupfer behaupten zum kochen von mehr flüssigen Speisen; zum dünsten von Gemüsen, zum langsamen Kochen von dicken Suppen, Cerealien und Milchspeisen eignet sich vorzüglich eine gut verschlossene kupferne Kasserole mit schwerem Boden, besonders auf Gasfeuer. Kocht man auf geschlossenem sog. franz. Kohlenherd, so ist feuerfestes Porzellan, besonders für den Bratofen zu empfehlen, doch im Ankauf sowohl als im Gebrauch teuer und gegen Unfall nicht versichert. Emaillierte Gußtöpfe sind ebenso solid als praktisch und reinlich, schwarze Eisenpfannen, sog. Omelettepfannen sind unentbehrlich. Es sollten deren immer zwei im Gebrauch sein, wovon die eine nur zum backen von Omeletten verwandt und vor Staub geschützt, ungewaschen aufbewahrt wird. Sie soll von schwerem Material sein, mit niederem Rande.

Es ist Verschwendung, billiges, papierdünnes Email- und Aluminiumgeschirr zu kaufen. Die in den Handel gebrachten Asbest-Teller schonen alles Kochgeschirr und schützen die Gerichte vor dem Anbrennen. Das beste Putzmittel für alle Pfannen ist Seifensand, doch ist es erst nach Entfernung des Fettes zu verwenden.

Man treibe nicht Kultus mit blitzblanken Kasserolen, auf Rechnung anderer Arbeit, oder des Wohlbehagens der Familie, wie dies sog. „Putzgenie“ machen, sondern man scheuere einfach der Reinlichkeit und Hygiene wegen. Es ist auch aus diesem Grunde zu empfehlen, alles Kochgeschirr in verschlossenen Schränken staubfrei aufzubewahren. Ich habe Küchen gesehen, wo jede Pfanne in einer Pergament-Hülle aufbewahrt wurde, mangels eines Schrankes.

E. G.

Haushalt.

Wer das **Färben von Ostereiern** ohne großen Zeitaufwand vornehmen will, bedient sich der giftfreien Anilinfarben, die in jeder Spezerei- oder Drogenhandlung erhältlich sind. Wer die Arbeit noch einfacher gestalten will, benützt Färbemittel, wie sie jeder Haushalt bietet. Zwiebelschalen geben zum Beispiel eine gelbe Farbe; Wallnußschalen färben braun, Kaffee desgleichen; ein Abkochen in Lindenblütenthee gibt eine rosa Farbe.

Zwischen weißen und bunt gefärbten Eiern nehmen sich die mit Silber-, Gold- oder Kupferbronze bestrichenen recht vorteilhaft aus. Man kann sehr leicht auch Silhouetten-Eier herstellen, auf die man die aus buntem oder schwarzem Lackpapier geschnittenen Silhouetten — Tiere, Bäume, Häuschen — klebt. Mond und Sterne aus Silber- und Goldpapier sehen auf rosa und hellblau gefärbten Eiern sehr hübsch aus. F.

Salmiakgeist ist zum reinigen der verschiedensten Gegenstände zu verwenden und sollte in jedem Haushalt vorrätig sein. So wird z. B. schwarz gewordenes Silber wieder weiß und glänzend, wenn man auf vier Löffel Wasser einen Löffel Salmiakgeist gibt, einen wollenen Lappen hineintaucht und die einzelnen Stücke damit abreibt. Zum reinigen von Plüschmöbeln und schwarzen Kleidern verwendet man eine Mischung von vier Löffeln Salmiakgeist auf drei Liter Wasser. Ebenso können ältere Teppiche mit dieser Mischung wieder aufgefrischt werden, nachdem man sie vorher im Freien gut ausgeklopft hat. m.

Die Entfernung alter Ölfarben- und Lackanstriche geschieht am besten mit einer Mischung von einem Teil Terpentinöl mit zwei Teilen Salmiakgeist. Man schüttelt die Flasche mit diesen beiden Flüssigkeiten so lange, bis sie sich milchartig miteinander verbinden, und bringt die so entstandene Beize auf den Anstrich, der sich dann nach einigen Minuten wegwischen läßt.

Küche.

Kochrezepte.

Alkoholhaltiger Wein kann zu süßen Speisen mit Vorteil durch alkoholfreien Wein oder wasserverdünnten Sirup, und zu sauren Speisen durch Zitronensaft ersetzt werden.

Schwarzwurzelsuppe. 500 Gr. Schwarzwurzeln, 100 Gr. Mehl, 50 Gr. Fett, Petersilie, Schnittlauch, Salz, 2½ Liter Wasser, ½ Liter Milch. Die Schwarzwurzeln werden geputzt, geschabt, abgespült und sofort in das mit Milch vermischte Suppenwasser klein geschnitten. Das Mehl wird im Fett hellbraun geröstet, das Wasser mit den Schwarzwurzeln sorgfältig darangerührt und mit Salz ¾ Stunden gekocht. Vor dem Anrichten gibt man fein geschnittenes Grünes dazu.

Aus „Reformkochbuch" von J. Spühler.

Aspik aus Schweinszungen. Bereitungszeit 2 Stunden. Zutaten: 2—3 Schweinszungen, 1 Lorbeerblatt, Salz, 1 Zwiebel, 1 Nelke, Pfeffer, 10 Gr. Liebigs Fleisch-Extrakt, 6—8 Blatt Gelatine, ½ Tasse guten Weinessig, Perlzwiebeln, Pfeffergurken, rote Rüben. Nachdem die Zungen in Salzwasser mit den Gewürzen weich gekocht sind, ziehe man die Haut ab und schneide die Zunge in feine Scheibchen, ordne sie abwechselnd mit Perlzwiebeln, Gurken und roten Rüben in einer Schüssel. Dann bereite man aus der entfetteten Brühe unter Zusatz von Liebigs Fleisch-Extrakt, Essig und der Gelatine den Aspik, welchen man nach dem Klären noch warm über die Zungen gießt. Nach dem vollständigen Erkalten stürzt man den Aspik, garniert mit Tomaten und Eiervierteln und serviert Bratkartoffeln dazu.

Lammbraten. Zeit 1—1½ Stunden. 1 Kilo vom Rücken oder die Schenkel des Lamms, 50 Gr. Fett, Salz, Pfeffer, 3 Dezil. Fleischbrühe. Das Fleisch soll man nicht waschen, nur abtrocknen, mit Salz einreiben, in die Bratpfanne legen und mit dem sehr heißen Fett begießen. In dem heißen Bratofen wird es unter öfterem Begießen gebraten, wobei nach und nach löffelweise die Fleischbrühe zugegossen und der Bratenfond mit der nassen Bürste losgepinselt wird. Man kann die Sauce mit etwas Kartoffelmehl sämig machen.

Aus „Gritli in der Küche".

Erbsenpüree. 375 Gr. gelbe Erbsen, 2½ Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, 2 Eßlöffel Butter, 1 Zwiebel, ½ Eßlöffel Mehl. Die Erbsen werden gewaschen, am Abend vorher in weiches Wasser eingeweicht, am folgenden Tag mit dem Einweichwasser aufs Feuer gestellt und langsam weichgekocht, ½ Stunde vor dem Garsein gibt man das Salz zu. Sind alle Erbsen weich und das Wasser ziemlich eingekocht, so treibt man die Erbsen durch ein Sieb, gibt etwas Mehl und süße Butter zu und rührt die Erbsen auf dem Feuer unter Zugabe von Salz und Pfeffer zur gehörigen Dicke. Angerichtet wird das Erbsenpüree mit in Butter gedämpften Zwiebeln übergossen. Gut ist, wenn man etwas Speck mitkocht. Sollte es, wenn die Erbsen weich sind, noch zu viel Kochwasser haben, so gießt man dasselbe ab und verwendet es zur Suppe. Zubereitungszeit: 2½ Stunden.

Aus „Großes Schweizer. Kochbuch".

Japanischer Reis. 125 Gr. Reis werden erlesen und gewaschen, in einem Porzellantopf mit kalter Milch (ca. 250 Gr.) übergossen, 1 Kaffeelöffel Salz dazu, zugedeckt und in einem größeren Kochgeschirr mit kochendem Wasser (bain-marie) aufs Feuer gegeben. In ca. 1½ Stunden hat der Reis die Flüssigkeit aufgesogen, ist gut durchgekocht, jedoch bleiben die einzelnen Körner ganz. Diese Zubereitungsart ist sehr zu empfehlen, ersetzt auch Darmkranken unter Umständen das Brot. Für Patienten, die keine Milch ertragen, wird der Reis in Wasser gekocht, Kochdauer nur 30 Minuten. Nach Belieben und Geschmack kann man zu diesem Reis ein Stück frischer Butter geben, oder Tomatensauce, oder geriebenen Käse. Zu Champignons oder einem anderen Pilzgerichte, auch zu gedünsteten oder gefüllten Tomaten servieren. -e-

Gebackene verlorene Eier. Man schlägt die Eier in schwimmende Butter auf, backt sie, bis das Eiweiß fest und der Rand hellgelb ist. Die Eier werden mit einem Schaumlöffel auf Löschpapier angerichtet und mit feinem Salz und Pfeffer bestreut. Nachdem man die Ränder gleichmäßig beschnitten, richtet man sie auf eine Platte an und begießt sie mit einer feinen Champignon-, Tomaten- oder Madeirasauce. Man kann sie auch als selbständiges Gericht oder als Beilage zu Gemüse servieren. Zubereitungszeit: 20 Minuten.

Aus „Großes Schweizer. Kochbuch".

Kaiserpudding. Zeit 1½ Stunden. 3 bis 4 Milchbrötchen, ¼ Liter Milch, 125 Gr. Butter, 6—7 Eier, 125 Gr. Zucker, 125 Gr. mit der Schale geriebene Mandeln, die geriebene Schale von 1 Zitrone, 1 Theelöffel Zimt, 125 Gr. Weinbeeren und Rosinen (nach Belieben). Die abgeriebenen Brötchen werden in dünne Schnittchen zerteilt und die Milch siedend darübergegossen. Die Butter wird schaumig gerührt, die Eidotter und der Zucker nach und nach dazugegeben und das Ganze wieder recht schaumig geschlagen. Dann fügt man das erweichte Brot, die Mandeln, Zitronenschale, Zimt, Weinbeeren und Rosinen bei, zieht zuletzt den Eierschnee darunter und kocht den Pudding 1 Stunde in der Form im Wasser. Weinschaum- oder Vanillesauce dazu servieren. Aus „Gritli in der Küche".

Berner Osterfladen. 250 Gr. Reis werden gebrüht, in frischem Wasser gekühlt mit 70 Gr. Butter, einer guten Prise Salz und 1½ Liter Milch recht weich und dick ausgequellt, zum auskühlen ausgeschüttet, mit 250 Gr. gestoßenen Mandeln, der abgeriebenen Schale von einer Zitrone, acht Eidottern, 300 Gr. Zucker, 125 Gr. Rosinen und ebensoviel Korinthen verrührt und mit dem steifen Schnee der Eiweiße vermischt. Hierauf belegt man ein Kuchenblech mit nicht zu dünn ausgerolltem Blätterteig, streicht die Reismasse darauf, bäckt den Kuchen bei mittlerer Hitze und gibt ihn, mit Zucker bestreut, lauwarm zu Tisch. Bisweilen nimmt man anstatt Reis auch in Scheiben geschnittenes und in siedende Milch eingeweichtes Semmelbrot, aus dem man über dem Feuer einen steifen Brei abrührt.

Hasenohren. Für 3 Personen. 4 Eigelb, 1 Ei, 80 Gr. Zucker, 2 Eßlöffel sauren Rahm, 1 kleine Prise Salz, zirka 300 Gr. Mehl, 375 Gr. Fett, Zucker zum bestreuen. Die Eigelb, das Ei, der Zucker, der Rahm und Salz werden zusammen gut gerührt. Nun mengt man nach und nach so viel Mehl darunter, bis ein glatter Teig entsteht, den man gut auswallen kann. Nachdem der Teig ½—1 Stunde geruht, wallt man ihn messerrückendick aus, schneidet verschobene Vierecke, backt sie schwimmend in heißem Fett schön gelb und bestreut sie mit Zucker.

Aus „Großes Schweiz. Kochbuch".

Gesundheitspflege.

Der **Achselschweiß** kommt besonders beim weiblichen Geschlecht vor und ist, da er sich leicht zersetzt und dann riecht, sehr lästig. Das häufige Waschen mit Wasser und Seife ist am besten zu unterlassen. Dr. Orlowski gibt in seiner Broschüre „Schönheitspflege" den Rat, die Achselhöhle öfter am Tage trocken auszuwischen, dann mit Essig oder Spiritus einzureiben und nachher mit einem Puder, entweder Bismutum subnitricum oder Salicylsäure und Weinsäure je 1 Teil, Borsäure 2 Teile, Zinkoxyd 4 Teile, Talkum 8 Teile, zu pudern. Anstatt des einfachen Spiritus kann man Spiritus mit 2 % Chinin. sulfuric. oder 1 % Formalin benutzen. Eine Formalinlösung ist nicht ungefährlich und wird am besten nur auf ärztliche Verordnung hin angewandt. Das Formalin kann auch in der Form einer Salbe, z. B. wässrige Formalinlösung (5 %) 1 Teil, Lanolin 2, Vaselin 3 Teile. Das Tragen von Schweißblättern ist schädlich, man soll eine der angegebenen Behandlungsarten versuchen und wird sie dann nicht mehr nötig haben.

Krankenpflege.

Für alle, die mit der **Krankenpflege** zu tun haben, gilt die Vorschrift, daß die gebrauchten Gegenstände eines Patienten, der an einer übertragbaren Krankheit leidet, sofort nach dem Ablegen feucht gemacht werden müssen. Am besten befeuchtet man sogleich mit einer desinfizierenden Flüssigkeit. Man soll also, wenn ein solcher Kranker seine Leibwäsche wechselt oder wenn das Bettzeug erneuert wird, ein Gefäß mit Kresolseifenwasser (5 : 100) oder mit Sublimatlösung (1 : 1000) bereit haben und die Wäschestücke sofort untertauchen. Hat man keine desinfizierenden Flüssigkeiten zur Hand, so legt man die Wäsche in den mit Wasser gefüllten Kochtopf, deckt sie zu und kocht sie dann im Topf gleich aus. Man verhindere auf alle Fälle, daß sich trockener Staub bildet, der die Krankheitserreger weiter transportieren könnte. Dies gilt besonders für die ansteckenden Krankheiten, wie Blattern, Masern, Scharlach, auch für Diphtherie. Man denkt vielleicht an Karbolsäure und andere Desinfektionsmittel, aber an die Hauptsache, daß man die Staubbildung verhindern muß, denkt man viel zu wenig.

Dr. B.

Kinderpflege und -Erziehung.

Nasenbluten ist bei Kindern und auch noch bei manchen Erwachsenen recht häufig. Wenn es auch nicht, wie vielfach zum Troste gesagt wird, „gesund" ist, so steht doch meistens die Blutung bald nach Einschnaufen von eiskaltem Wasser mit Zusatz von etwas Essig, Hochheben des Armes auf der blutenden Seite, und was der Hausmittel mehr sind. Anders liegt die Sache bei sog. „Blutern". Es gibt Menschen, bei denen die kleinste Verletzung, so der Nasenschleimhaut, so — bei einem Eingriff in das Gebiet der Zähne — der Mundschleimhaut usw., außerordentlich heftige, nur schwer zu stillende Blutungen hervorruft. Es beruht dies auf einer mangelhaften Gerinnbarkeit des Blutes, die in einzelnen Fällen geradezu erblich in einer Familie sein kann. Namentlich Nasenbluten ist dann außerordentlich stark, in Mengen, welche zur Entkräftung führen, wird nicht zeitig Einhalt getan. Derart beanlagte Kinder sind besonders zu bewachen. Sie sind von allen Gelegenheiten fern zu halten, die Blutandrang zum Kopfe und Nasenbluten leicht mit sich führen: so von Turnübungen im Sturzhang an Geräten, d. h. mit dem Kopfe nach unten hängend und dergleichen. Stellt sich ein derartiges starkes Nasenbluten ein, so ist die betr. Nasenhöhle mit Watte dicht zuzustopfen; nicht nur die

äußere Nasenöffnung, sondern besonders auch die hintere, zum Nasenrachenraum führende Öffnung (Choane). Zur Verstopfung letzterer bedient sich der Arzt eines besonderen kleinen Instruments, des Bellocq'schen Röhrchens, mittels dessen man vom Munde her einen Wattebausch in die Choane hineinziehen kann.

„Gesundheitslehre" v. Dr. F. A. Schmidt.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Fr. Heinzelmann schreibt in Krafts „Haus- und Gemüsegarten": Die Erfahrung lehrt zur Genüge, daß die **Lage eines Hausgartens** sowohl in geographischer Beziehung, als auch mit Bezug auf die Himmelsgegend von großer Bedeutung ist, und daß sehr oft bei ganz gleicher Bodenbeschaffenheit, aber ungleicher Lage, sehr verschiedene Resultate zu Tage treten. Es gibt Gemüsearten, die zu ihrem guten Gedeihen ganz spezielle Lagen verlangen, wenigstens in gewissen Jahrgängen. So gedeihen z. B. Blumenkohl und Zuckererbsen in ganz südlichen Lagen in tiefen Gegenden und heißen Jahrgängen im Hochsommer nur selten gut. Dagegen kommen beide Pflanzen in höheren Gegenden z. B. im Engadin, in der gleichen Himmelsrichtung vortrefflich. Desgleichen sind südliche Lagen im Frühjahr und Spätherbst für diese Pflanzen auch in den Niederungen gut.

Die geeignetste Lage eines Hausgartens ist die gegen Südosten oder Südwesten. In rein östlichen Lagen nehmen die Pflanzen im Frühjahr, wenn noch Fröste eintreten, durch das zu frühe Zutreten von Sonnenstrahlen oft großen Schaden, weil der Übergang von der Kälte zur Wärme ein zu plötzlicher ist. In südwestlichen Lagen wird die Luft allmählich vor dem Zutritt der Sonnenstrahlen erwärmt, und es werden so in den meisten Fällen die Pflanzen vor Schaden bewahrt. Gegen Norden soll der Garten geschützt sein durch Mauern, Wände oder Gebüsch und Bäume. Desgleichen soll in sogenannten zügigen Lagen dem Zugwind, mag er herkommen wo er will, vorgebeugt werden; denn nichts ist nachteiliger für das Gedeihen der Pflanzen, als Zugwind. Der Gemüsegarten sollte eine möglichst ebene Lage haben. An Abhängen sollte das Land terrassiert werden. Haben die Beete ein starkes Gefälle, so fließt das Wasser beim Begießen rasch ab, ohne den Pflanzen zu nützen, oder man ist gezwungen, zeitraubende Vertiefungen um die Pflanzen zu machen.

Aussaat und Anzucht von Blumenpflanzen im Zimmer. Es gibt einige Pflanzen, namentlich Lobelien, Astern und Petunien, die man am Zimmerfenster heranziehen kann, um sie später zur Ausschmückung des Balkons zu benutzen. Das ist vielleicht kein musterhaftes Verfahren, aber für den, der mit viel Liebe und wenig Mitteln viel erreichen möchte, gar nicht von der Hand zu weisen.

Die Aussaat wird am besten Anfang März vorgenommen. Man sät den Samen in Blumentöpfe von 15—20 Cm. Durchmesser oder in Saatschalen oder Saatkästchen, die im Boden einige Abzugslöcher haben. Diese Saatnäpfe werden zunächst mit einer Lage Scherben gefüllt, damit das Wasser durchziehen kann, dann mit recht guter, feiner Erde. Man drückt die Erde fest, so daß ½ Cm. freier Raum unter dem Rande bleibt, streut die Samen recht gleichmäßig fein aus, und ganz dünn etwas Erde darüber, legt dann noch eine Glasscheibe über den Topf und wartet, bis die jungen Pflänzchen erscheinen.

Sobald die Pflanzen zu dicht im Topf werden, verstopft man sie in andere Blumentöpfe (etwa mit 2 Cm. Abstand). Dann kann man, wenn die Räume es erlauben, die Pflänzchen, und zwar ohne Glasscheibe, am Zimmerfenster weiter pflegen. Schließlich wird man sie in einen Balkonkasten umsetzen in den vorgeschriebenen Abständen und nun diesen Balkonkasten zunächst am Zimmerfenster aufstellen und erst nach und nach an die freie Luft bringen.

Frage-Ecke.

Antworten.

12. Das kann der Arzt am besten beurteilen! Wenn der Patient nicht sehr leidend ist, so sollte der **Speisezettel** nicht nur aus leichtverdaulichen Speisen zusammengesetzt sein, da die Verdauungsorgane erschlaffen, wenn sie keine schwerere Arbeit mehr bekommen. B.

13. Wir haben sozusagen im ganzen Hause **Terazzoböden,** die wir jeden Frühling und Herbst mit kochendem Soda- und Seifenwasser mit Stahlspänen reinigen. Die Stahlspäne nehmen wir unter den Strupper und reiben, bis die schwarze Ablagerung weggeht. Dann waschen wir die Böden mit warmem Wasser ohne Beigabe nach, und wenn sie ganz trocken sind, werden sie eingeölt. Dazu braucht man für Privathäuser 1 Teil gekochtes oder rohes Leinöl und 1 Teil Terpentinöl. Man darf nicht zu viel anstreichen, aber man muß tüchtig reiben, dann werden die Böden schön. Es ist am besten, man mische das Öl selbst; auch sollte dann niemand die Böden betreten, bis sie trocken sind. An vielen Orten werden sie gewichst, dann gleitet man aber gerne aus. F. A.

14. **Teppiche** sind mit Theeblättern, Sauerkraut (gut ausgedrückt) leicht zu reinigen. Die Farben werden dabei wieder ganz frisch. Eine

eigentliche Durchnässung darf aber nicht stattfinden, da die Teppiche sich sonst nicht gut in der ursprünglichen Form erhalten lassen.

Emmy.

Fragen.

15. Ist der **coffeïnfreie Kaffee** für Herz und Nerven wirklich unschädlich? Lonny.

16. Wie kann man **Möbel**, die beim Umzug durch Regentropfen gelitten haben, wieder instand setzen? Leserin.

17. Wie kann man ein **Theetuch** mit Servietten (weiß leinen und mit Seide gestickte Feuerblumen) selbst waschen, ohne daß die Farben sich verändern? Besten Dank.

Lonny.

18. Kürzlich war in Zürich ein Kurs für **Chemischwaschen** ausgeschrieben. Ist es möglich, daß man im Hause selbst solche Arbeiten vornehmen kann? Hat eine Leserin den Kurs besucht und war sie befriedigt davon?

Lena.

19. Wie läßt sich **Gemüse** (z. B. Spinat) schmackhaft zubereiten, ohne daß es, wie es gewöhnlich geschieht, gesotten wird? Durch das Sieden geht ja bekanntlich sehr viel an Nährwert verloren. Mit bestem Dank

Eine Abonnentin.

20. Welches Geschäft in Zürich übernimmt größere **Roßhaarsiebe** zum frisch überziehen?

Frau J.

21. Kann mir jemand eine gute **Schuhwichse** angeben, die das Leder geschmeidig erhält? Für guten Rat dankt bestens

Abonnentin.

22. Wo kann man alte **Nickelgegenstände** frisch vernickeln lassen? Für gütige Auskunft dankt herzlich Eine Abonnentin.

23. Welche **Waschmaschine** eignet sich am besten für einen kleinen Haushalt im Orient? Sie sollte nicht nur einfach und praktisch im Gebrauch, sondern auch des langen Transportes und des Zolles wegen möglichst klein und leicht sein. Im voraus besten Dank.

T. R.

24. Kann mir vielleicht eine Abonnentin aus Erfahrung mitteilen, ob man an Stelle des alten **Holzfeuerherdes** einen französischen Kochherd so anbringen kann, daß beim feuern wie bisher auch die „Chunst" erwärmt wird? Besten Dank für allfällige Auskunft.

Frau vom Lande.

25. Ich möchte meine **„Welschlandwäsche"** gründlich bleichen und habe gehört, daß sich mit pulverisierten Eierschalen ebenso guter Erfolg erzielen lasse wie mit dem sehr schädlichen Chlorkalk. Sind die Schalen von Eiern, die in Wasserglas konserviert worden sind, auch brauchbar, und wo könnte ich sie zu Staub verarbeiten lassen oder könnte ich ohne große Kosten eine Maschine kaufen, um diese Arbeit selbst auf reinliche Art zu besorgen? Zum voraus besten Dank.

Junge Unerfahrene.

26. Wer könnte mir ein Geschäft angeben, wo man **Linoleumläufer**, Resten oder am Stück zu anständigem Preis kaufen könnte? Wir beziehen nächstens eine neue Wohnung mit lauter Parkettböden und haben ganz kleine Kinder. Das reimt sich nicht gut zusammen. Darum, geplagte Hausmütter, bitte, helft mit euren Ratschlägen einer

Jungen Hausfrau.

27. Kann mir jemand sagen, wo der Fehler liegt, daß ich trotz der schönen, großen **Essigmutter** keinen guten Essig erhalte? Wie muß man diese behandeln? Haushälterin.

Kaffee und Kaffee-Ersatz.

Aus übergroßer Bequemlichkeit kaufen viele Hausfrauen heute ihren Kaffee fertig geröstet und gemahlen; auch die Surrogate, z. B. der Malzkaffee, werden beim Krämer noch gemahlen verlangt. Gerade diese Bequemlichkeit öffnet manchmal dem Schwindel Tür und Tor. Was haben wir nicht in der Kaffeebranche eine Unmasse Ersatz- und Zusatzmittel; kaum alle würden, wie der Beweis vorliegt, eine wirkliche Lebensmittel-Kontrolle ertragen.

Könnte ich einer Hausfrau raten, so würde ich sagen: „Wenn Sie Bohnenkaffee wollen, dann kaufen Sie denselben roh und scheuen Sie die kleine Mühe des Selbströstens und Mahlens nicht." Wollen Sie ein Ersatzmittel, so nehmen Sie Kathreiners Malzkaffee, ein Produkt, das nach meiner eigenen Erfahrung das beste Surrogat darstellt. Dann wissen Sie genau, was Sie haben, und können auch ganz nach Belieben und besonderem Geschmack Mischungen machen. Zur Verbesserung der Farbe kann man vielleicht noch etwas gute Cichorie verwenden. So wäre einem Übelstande abgeholfen und der Krämer müßte nicht ein Dutzend und dabei manchmal zweifelhafte Sachen in seinem Magazin halten, die, weil neu, im Anfang verlangt werden und dann nach kurzer Zeit doch liegen bleiben.

Ein alter Spezierer.

Hermann Weilenmanns
Eier-Teigwaren

Alle unsere Pakete tragen diese Schutzmarke und die Empfehlungsmarke der Sozialen Käuferliga der Schweiz.